



MINERVOIS TRADITION A.O.C.

“Vieilles Vignes”

„Auf der Domaine PIERRE CROS hat man die Önologie nicht in der Schule gelernt. Ich habe auch keine Praktika bei sogenannten Star-Winzern absolviert. Meine Stars, die mir Ende der 70er das Handwerk des Winzers beigebracht haben – Jäten, Pfropfen, Schneiden und Ernten – nannte ich „Mamie“ und „Bon Papa“. Beide wussten wovon sie sprachen, das können Sie mir glauben, doch das Beste, was sie mir mitgegeben haben, ist ihre Bescheidenheit“ *Zitatende*

Hergestellt aus 100-jährigen Carignanreben „vergibt“ dieser Wein eine unvergleichbare zarte Würzigkeit und Beerigkeit – mediterran authentischer geht es nicht mehr.



Produzent/Gebiet	Domaine Pierre Cros, Badens/Minervois
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	Carignan – 100-jährig
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14,5%Vol
Jahrgang:	2016
Genußreife:	bis 2025
Speiseempfehlung:	Wildgeflügel, Grillfleisch, Wildgerichte, Lamm

Über den Winzer:

Für mich sind seine Worte die allerbeste Art dieses Weingut vorzustellen. Pierre Cros ist für mich einer der authentischsten Winzer Frankreichs. Er war vor seiner Zeit als Winzer ein erfolgreicher und berühmter Rugby-Spieler in Frankreich – geradlinig halt.

„Auf der Domaine Pierre Cros ist man nicht Winzer von Vater zu Sohn. Mein Großvater Marius und nach ihm mein Vater Henry waren die Bäcker von Badens. Beide haben mir den Respekt des Kunden, ALLER Kunden, beigebracht, sowie die Liebe zur gut gemachten Arbeit. Ich stehe mit beiden Füßen auf festem Boden .. und habe verstanden, dass es reicht, das fabelhafte Erbe der Alten zu beobachten, zu lieben und zu respektieren, und einem großartigen Terroir mit Gefühl und Verstand zu begegnen, um seine Substanz zu erfassen. Kein Bedarf an schönen Worten und bunten Medaillen auf den Flaschen – einfach authentisch bleiben“. *Zitatende. Pierre Cros - 20 Rue du Minervois, 11800 Badens, Frankreich*